

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Produzioni Animali e Qualità delle Materie Prime
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Crediti formativi	6 CFU (4 CFU Lezioni + 2 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Animal production and quality of raw materials
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Marco Ragni	marco.ragni@uniba.it

Dettaglio credi formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline della Tecnologia alimentare	AGR/19	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Secondo semestre
Anno di corso	Primo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni di laboratorio e lezioni tecnico pratiche aziendali

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

Calendario	
Inizio attività didattiche	2 marzo 2020
Fine attività didattiche	12 giugno 2020

Syllabus	
Prerequisiti	Conoscenze di biologia animale, di chimica e di composizione degli alimenti di origine animale.
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenze dei: <ul style="list-style-type: none"> - principali sistemi zootecnici per la produzione di materie prime (latte, carne, uova e prodotti ittici); concetti di qualità, genuinità, salubrità delle produzioni; - dei fattori e parametri di qualità; - relazione tra nutrizione e qualità; - dei diversi fattori di variabilità degli aspetti quanti-qualitativi e dei prodotti di qualità. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di: <ul style="list-style-type: none"> - applicare alle produzioni un approccio sistemico di valutazione degli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni animali; - risalire ai fattori animali di variabilità che determinano le caratteristiche quanti-qualitative delle produzioni animali e loro variabilità. - descrivere le caratteristiche quanti-qualitative e l'organizzazione strutturale dei sistemi di produzioni animali innovativi. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di: <ul style="list-style-type: none"> - orientare correttamente la ricerca di soluzioni idonee a modificare le caratteristiche quanti-qualitative delle

	<p>produzioni animali.</p> <ul style="list-style-type: none"> - adattare correttamente mezzi e procedure idonei a monitorare le caratteristiche quanti-qualitative delle produzioni animali. <ul style="list-style-type: none"> • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di riportare correttamente le procedure e le tecniche alla base dei processi e dei fenomeni che interagiscono nelle produzioni. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative agli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni animali. <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<ul style="list-style-type: none"> - la produzione della carne, del latte, delle uova e dei pesci; - campionamenti e controlli di qualità; - parametri e fattori di variabilità; - qualità, genuinità, salubrità delle materie prime; - valore nutritivo e biologico degli alimenti.

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • D. Balassini – Zootecnia Generale. Calderini Edagricole. 2003. • E. Borgioli. Alimentazione e Nutrizione Animale. Ed. Edagricole. • E. Borgioli. Miglioramento genetico degli animali in produzione zootecnica. Ed. Edagricole
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati con l'ausilio di presentazioni in Power Point, filmati video, esercitazioni in aula, laboratorio e lezioni tecnico pratiche in aziende zootecniche.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame di profitto consiste in una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione teorica e teorico-pratica in aula, in laboratorio e nelle visite didattiche, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova "scritta" su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. La prova sarà valutata in trentesimi ed in caso di esito positivo, nella prova orale finale il colloquio verterà sulla restante parte dei contenuti di insegnamento. L'esito della prova di esonero concorre alla valutazione dell'esame di profitto e vale per un anno accademico.</p> <p>La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità descrittive dei principali processi di produzione animale, degli aspetti quanti-qualitativi delle produzioni

	<p>animali e dei fattori di variabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ adeguate capacità di comprensione e conoscenza sui parametri di quantità e qualità delle produzioni animali • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ migliorare i processi di produzione e le caratteristiche quanti-qualitativi delle produzioni animali • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ abilità e capacità di descrivere i fenomeni, i processi produttivi e le caratteristiche degli alimenti di origine animale • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ adeguata capacità di ipotizzare approcci innovativi per il miglioramento quanti-qualitativo delle produzioni animali
Orario di ricevimento	Dal lunedì al giovedì dalle ore 9 alle ore 12